



# Kerstbrood met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 50 gram kokosolie
- 125 gram rozijnen
- 1/2 ei
- 5 gram gist
- 2 eetlepels water
- 20 gram agavesiroop
- 100 gram speltmeel
- 100 milliliter plantaardige melk
- 125 gram amandelmeel
- 100 milliliter honing



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Kerstbrood met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Doe de kokosolie in een kleine pan en zet op laag vuur. Laat het langzaam smelten en zorg ervoor dat het niet kookt. Doe vervolgens de rozijnen in een kom met water en laat ze wellen

Klop een ei in een mok of kleine kom. Een vork is handig om te gebruiken hiervoor.

Zorg ervoor dat het ei goed gemengd is. Je hebt ongeveer de helft van het geklopte ei nodig. Je kunt de andere helft apart zetten om later het brood mee te besmeren als je dat wilt

Doe de helft van het geklopte ei in een mengkom en voeg de gesmolten kokosolie, agavesiroop, speltbloem, gist, 2 eetlepels water en de plantaardige melk toe.

Meng de ingrediënten goed door elkaar en als het een deeg wordt, kun je het met je handen tot een deegbal kneden. Het deeg is erg plakkerig, maar dat is normaal.

Maak een bal van het deeg (als je dat lukt) en anders een geheel.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Kerstbrood met amandelspijs

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Pak een schone theedoek, maak hem vochtig en leg deze over de kom. Zet de kom op een warme plek en laat het deeg een uur rijzen. Na 45 minuten kun je de oven voorverwarmen op 180 graden.

Wanneer het deeg gerezen is, kun je de rozijnen toevoegen. Ik hou niet zo van rozijnen, dus ik gebruikte de helft. Kneed de rozijnen door het deeg.

Mix het amandelmeel met de honing in een kom. De makkelijkste manier om dit te doen is met een vork. Ga door totdat er een kruimelig, plakkerig mengsel ontstaat.

Verdeel het spijs over het deeg, maar laat de randen een beetje open.

Vouw de onderkant van het deeg en daarna ook de bovenkant en zijkanten. Zorg ervoor dat het brood aan alle kanten gesloten is en een echt brood is geworden.

Optioneel kun je het brood besmeren met de rest van het ei.

Bak het brood gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven. Let op dat de baktijd per oven kan verschillen.

Je kunt nu van dit Kerstbrood met amandelspijs gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)